# Kochherd
# De Luxe

Bedienungsanleitung

## Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen. **Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 2 und folgende).**

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Gebrauch!

## Ausführungsarten und Bezeichnungen

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

| Typ | Modell-Nr. | Masssystem | Bauform |
|---|---|---|---|
| EL... | 420 | SINK 55 | Einbauherd |
| EL-4/60 | 430 | EURO 60 | Einbauherd, ohne Geräteschublade |

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt




| | | |
|---|---|---|
| **Wichtige Hinweise** | | 2 |
| **Ihr Gerät** | – Ausrüstung | 5 |
| | – Aufbau, Bedienungselemente und Anzeigen | 6 |
| | – Inbetriebnahme | 8 |
| **Backofen** | – Backofen-Betrieb | 9 |
| **Kochherd** | | 12 |
| **Pflege und Wartung** | – Reinigung | 14 |
| | – Katalytische Selbstreinigung | 16 |
| **Anhang** | – Zubehör und Ersatzteile | 17 |
| | – Anwendungshinweise Kochgeschirr | 17 |
| | – Tips | 18 |
| | – Stichwortverzeichnis | 23 |
| **Reparatur-Service** | | 29 |

## Ihre Bedienungsanleitung

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung – nachdem Sie sie gelesen haben – in der Nähe des Gerätes auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung wie auch die Montage-/Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen, damit der neue Besitzer sich über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren kann.
Für Kochfelder, Dunstabzüge und andere Zubehörgeräte sind die separaten Bedienungsanleitungen zu beachten.

## Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme
– ist das Gerät entsprechend der separaten Montage-/Installationsanleitung zu montieren und anzuschliessen,
– sind die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

Zur Inbetriebnahme sind die Arbeiten gemäss «**Ihr Gerät:** Inbetriebnahme» auszuführen.

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise und auch die weiteren Hinweise im Text.

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
  Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Heizkörper und Backofenbeleuchtung dürfen nicht demontiert werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur von geschulten,

für dieses Gerät ausgebildeten Fachkräften ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät (vor der Anforderung unseres Reparaturdienstes) die Hinweise unter «**Reparatur-Service**». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst. Nur Original-Ersatzteile verwenden.

**zum Gebrauch:**

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Der Backofen/Kochherd ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Die Kochstelle und den Backofen nicht zur Beheizung des Raumes verwenden.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden (Sicherungen herausschrauben bzw. Sicherungsautomaten ausschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heissen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentüre eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr/Brandgefahr:**

– Keine brennbaren Materialien im Backraum oder der Geräteschublade lagern oder auf der Kochstelle ablegen.
– Wenn Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Backraum beobachtet wird, ist die Backofentüre geschlossen zu halten und das Gerät auszuschalten oder die Verbindung zur Stromversorgung zu unterbrechen.
– Beim Kochen und Backen entsteht Hitze. Kinder können Gefahren, die sich im Umgang mit dem Gerät ergeben, nicht erkennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Sorgen Sie für die nötige Aufsicht und halten Sie auch Haustiere fern.
– Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab.
– Die Backofentüre kann heiss werden. Nicht berühren!

– Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Backofen für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Beim Fritieren oder Grillieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Brand mit nassen Tüchern ersticken, Türen und Fenster geschlossen halten.
– Gitterrost und Bleche werden (wie auch das Kochgeschirr) heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

● **Vorsicht, Verletzungsgefahr:**

– Bei der Pflege und Bedienung des Gerätes ist darauf zu achten, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Türe besteht sonst die Gefahr von Quetschungen und Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
– Lassen Sie die Backofentüre nur in Raststellung offen. Die ganz offene Türe stellt eine Gefahrenquelle dar, Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Türe und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

● Bei Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser abspritzen. In das Gehäuse eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
● Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Backofentüre, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Backraum befinden.
● Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze etc. trocknen. Bei Übertrockung besteht Brandgefahr.
● Beachten Sie auch die speziellen Sicherheitshinweise unter ☛ «**Kochherd**».

**zur Entsorgung:**

● Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortiert zur Wiederverwertung bei Ihrer örtlichen Sammelstelle. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.
● Fest angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen vor dem Ausbau von einem konzessionierten Elektroinstallateur vom Stromnetz getrennt werden.
● Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig: Netzkabel (nachdem der Stecker ausgezogen worden ist!) oder ein allenfalls vorhandenes loses Anschlusskabel am Gerät abschneiden.
● Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

## Ausrüstung

- 2, 3 oder 4 Gusskochplatten (davon 2 Schnellkochplatten) *
- 6-Stufen-Schalter für Gusskochplatten
- Wahlschalter für Heizarten
- Regler für Backofentemperatur
- Unterhitze und Oberhitze im Backraum
- Sichttüre, 3fach verglast
- Katalytische Selbstreinigung *
- Backofenlüftung
- Backofenbeleuchtung
- Vollauszug-Geräteschublade *
- Zubehör: 1 Kuchenblech, 1 Gitterrost

* Ausrüstung modellabhängig

## Aufbau, Bedienungselemente und Anzeigen

**1** Kochstelle
**2** 6-Stufen-Schalter für Gusskochplatten
**3** Kontrollampe Betrieb (rot)
**4** Kontrollampe Heizen (gelb)
**5** Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung
**6** Regler für Backofentemperatur
**7** Wahlschalter Heizart
**8** Geräteschublade *

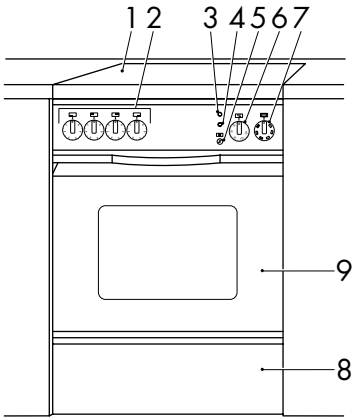
**9** Backofentüre, demontierbar
**10** Türdichtung, demontierbar
**11** Unterhitze, aufklappbar
**12** Backraumentlüftung
**13** Backofenbeleuchtung
**14** Oberhitze
**15** Entlüftungsschlitz
**16** Temperaturfühler
**17** Auflagengitter, demontierbar

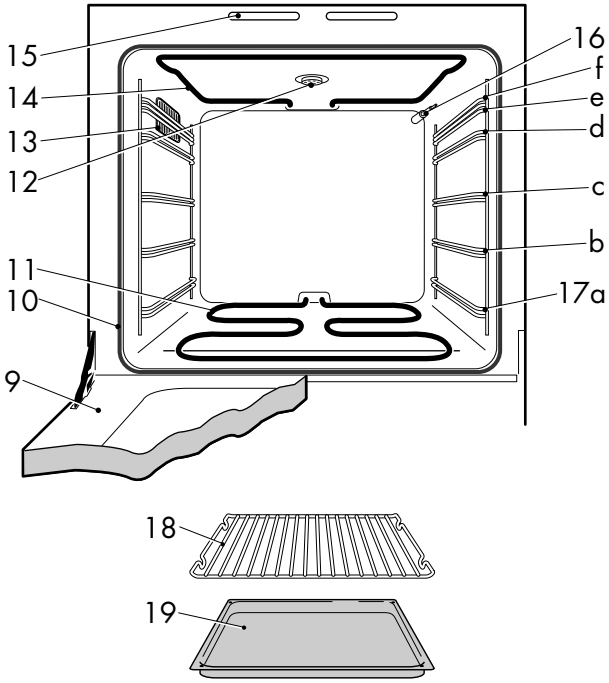
| | | |
|---|---|---|
| a = Auflage 1 | c = Auflage 3 | e = Auflage 5 |
| b = Auflage 2 | d = Auflage 4 | f = Auflage 6 |

**18** Gitterrost
**19** Kuchenblech

* Ausrüstung modellabhängig

Je nach Modell und Ausstattung kann die Ausführung Ihres Gerätes in Einzelheiten von der beschriebenen Standardausführung abweichen.


1 2
3 4 5 6 7
9
8


15
14
13
12
11
10
9
16
f
e
d
c
b
17a
18
19

## Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme sind folgende Arbeiten auszuführen:

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Backraum entfernen.
- Gusskochplatten einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe einbrennen. Dann ausschalten und abkühlen lassen. Dabei ist eine gewisse Geruchs- und Rauchentwicklung normal (Fenster öffnen).
- Den leeren Backofen (ohne Gitterrost, Bleche etc.) 1 bis 2 Stunden lang einbrennen: Heizart Unter-/Oberhitze und maximale Backofentemperatur einstellen, ☛ siehe «**Backofen**». Dabei ist eine gewisse Geruchs- und Rauchentwicklung normal. Fenster öffnen!

## Backofen-Betrieb

Der Backofen kann mit drei verschiedenen Heizarten betrieben werden.

### Heizarten

Unter- und Oberhitze

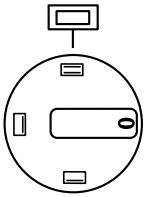
nur Unterhitze

nur Oberhitze

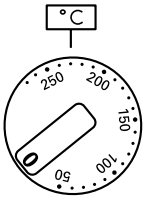
Zum Einschalten muss eine Heizart ausgewählt und eine Backofentemperatur eingestellt werden.
Die Heizart wird mit dem Wahlschalter Heizart eingestellt.
Die Backofentemperatur wird mit dem Regler Backofentemperatur stufenlos zwischen 0 und 275 °C eingestellt. Der Regler hat einen Endanschlag.

### Einschalten

- Mit Wahlschalter **7 Heizart** einstellen.
  – Die rote Kontrollampe Betrieb **3** leuchtet.

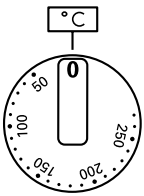


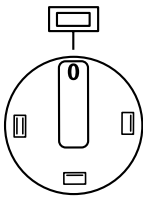

- Mit Regler **6** gewünschte **Backofentemperatur** einstellen.
  – Das Aufheizen setzt sofort ein, die gelbe Kontrollampe Heizen **4** leuchtet.




### Ausschalten

- Wahlschalter Heizart **7** und Regler Backofentemperatur **6** auf 0 stellen.
  – Die rote Kontrollampe Betrieb **3** erlischt (sofern keine Kochstelle eingeschaltet ist).



## Hinweise

- **Heizart wechseln:** Die Heizart kann während dem Betrieb mit dem Wahlschalter Heizart jederzeit geändert werden.
- Während dem Betrieb des Backofens leuchtet die rote Kontrollampe Betrieb dauernd.
- Während dem Aufheizen des Backofens leuchtet die gelbe Kontrollampe Heizen.
  Nach Erreichen der eingestellten Backofentemperatur heizt der Backofen in Intervallen, um die Temperatur zu halten. Die Kontrollampe Heizen leuchtet dann nur während den Heizintervallen.
- Unnötiges Öffnen der Backofentüre während des Backens vermeiden (Energieverlust).
- Das Gerät ist dann ganz ausgeschaltet, wenn die rote Kontrollampe Betrieb nicht leuchtet.
- Das Kuchenblech dient als Auflage für Speisen, Auffangschale für Säfte und Form zum Backen.
- Der Gitterrost dient als Auflage für Gefässe zum Erwärmen und Garen.
- Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände dürfen nicht direkt auf die Unterhitze gestellt werden.
- Backofentüre nicht zuschlagen.
- Um einer Verschmutzung des Backraumbodens vorzubeugen empfiehlt es sich, zwischen Backraumboden und Unterhitze eine Aluminiumfolie einzuschieben. Dem neuen Gerät liegt eine Aluminiumfolie bei, Bestellnummer für weitere Originalfolien ☛ siehe «**Anhang:** Zubehör und Ersatzteile».

- Zum Schutz des Backofens und der Küchenkombination vor Überhitzung wird die Backofenlüftung je nach Heizart automatisch eingeschaltet. Die Backofenlüftung hat folgende Betriebsstufen:
  Stufe 1 bei Heizart Unter-/Oberhitze oder Unterhitze oder Oberhitze.
  Stufe 2 zusätzlich Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung gedrückt (☛ siehe nachstehend).
- Zum Auslüften und Abkühlen des Backofens kann die Türe bis zur Raststellung geöffnet werden.

## Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung

Die Backofenbeleuchtung kann jederzeit eingeschaltet werden. Zudem läuft bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung und eingestellten Heizarten Unter-/Oberhitze, Unterhitze oder Oberhitze das Gebläse der Backofenlüftung auf Stufe 2. Das bewirkt eine verstärkte Backofenlüftung und vermindert das Beschlagen der Sichttüre.

## Einschalten und Ausschalten

▶ Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung **5** drücken.

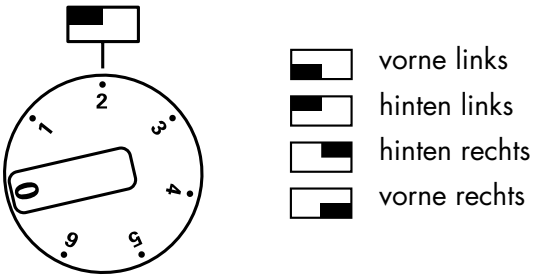
Ihr Kochherd ist modellabhängig mit Kochplatten (vorne 2 Schnellkochplatten mit höherer Leistung, gekennzeichnet mit rotem Punkt) ausgerüstet.

### Sicherheitshinweise zum Kochherd

- Kochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Zeit auf hoher Leistungsstufe eingeschaltet lassen, da dadurch die Platten ausglühen können.
- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen! Kein Kochgeschirr darauf stellen und auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken.

Hinweis:
Zum Schutz von Kleinkindern kann bei Kochherden ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern, Tel. 031/381 44 14.

### 6-Stufen-Schalter für Kochstellen



Mit **6-Stufen-Schaltern** wird die Heizleistung der Kochplatten eingestellt. Die gewählte Leistungsstufe bleibt ohne Unterbruch eingeschaltet. 6-Stufen-Schalter sind in beiden Richtungen über die 0-Position drehbar.

- **Einschalten:** 6-Stufen-Schalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
  1 = geringste Leistung
  6 = maximale Leistung
  – Die rote Kontrollampe Betrieb leuchtet.
- **Ausschalten:** 6-Stufen-Schalter auf 0 stellen.
  – Die rote Kontrollampe Betrieb erlischt (wenn alle Kochstellen und auch der Backofen ausgeschaltet sind).

## Anwendungshinweis

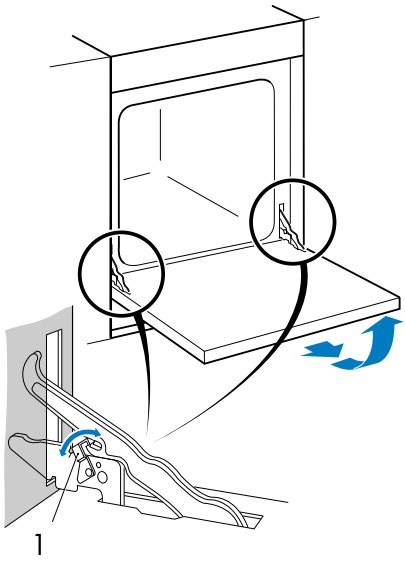
Die Lebensdauer der Kochplatten und das Kochergebnis hängen wesentlich von der richtigen Behandlung und dem verwendeten Kochgeschirr ab. Beachten Sie die Hinweise unter ☛ «**Anhang**: Anwendungshinweise Kochgeschirr».

## Reinigung

### Backofentüre entfernen

Zur leichteren Reinigung des Backraumes kann die Backofentüre mit wenigen Handgriffen entfernt werden.

- Backofentüre ganz öffnen.
- An den beiden Scharnieren die Bügel **1** nach oben in die Aussparungen klappen.
- Backofentüre vorne anheben und schräg nach oben herausziehen.
- Zum Einsetzen die beiden Scharniere schräg von oben in die Öffnungen einschieben.
- Backofentüre in ganz geöffneter Stellung vorne leicht nach unten drücken und die Bügel **1** aus den Aussparungen herausklappen.




### Ausserdem können folgende Teile entfernt werden:

- Auflagengitter (etwas anheben und nach innen schwenken).
- Türdichtung (Türe entfernen, Dichtung an den Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen).
- Geräteschublade (ganz herausziehen und nach vorne oben herausheben).

## Aussenreinigung

Reinigung mit einem feuchten Lappen. Alle Schaltergriffe, Knöpfe und Tasten lassen sich zur einfacheren Reinigung der Schalterblende abziehen und wieder aufstecken.

## Gusskochplatten

Kochplatten nur im abgekühlten Zustand reinigen. Mit einem leicht feuchten Lappen abwischen und Rückstände von Überkochtem mit feiner Stahlwatte entfernen.
Die trockenen Kochplatten sind ein- bis zweimal wöchentlich mit einem handelsüblichen Plattenreinigungsmittel einzufetten.
Die Kochplatten sind zur Verstärkung der Gusskante mit einem rostfreien Chromstahlring eingefasst. Dieser Ring verfärbt sich infolge der grossen Hitze mit der Zeit gelblich. Die Verfärbung ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

## Backraum

Der Backraum ist, zur Beseitigung der gröbsten Verschmutzung, möglichst bei noch handwarmem Ofen feucht auszuwischen. Dazu kann die Unterhitze hochgeklappt werden.

**Achtung:**
Heizelemente und Temperaturfühler im Backraum sind empfindlich auf Beschädigungen und dürfen bei Reinigungsarbeiten nicht verbogen werden.

## Katalytische Selbstreinigung

Der Backraum kann modellabhängig mit einem Belag für katalytische Reinigung ausgerüstet sein. Dieser Belag ist im Unterschied zu einem Normalbelag matt und rauh. Beim katalytischen Reinigungsverfahren werden Verschmutzungen während des Backens bei normaler Betriebstemperatur (200 – 250 °C) verbrannt und aufgelöst.
Die Lebensdauer des Katalysatorbelages hängt stark von der anfallenden Verschmutzung ab und beträgt bei haushaltsüblicher Nutzung etwa fünf Jahre. Danach ist ein Austausch des Backrohres durch unseren Reparatur-Service an Ort und Stelle und ohne grosse Umtriebe möglich.
Den **Backraum nicht schrubben** und keine Backofensprays, Pasten oder Haushaltreiniger verwenden, da sich dadurch der katalytische Belag unansehnlich verfärbt oder gar zerstört werden kann.
Für den Reinigungsvorgang ist Sauerstoff aus der Luft notwendig, daher einen verschmutzten Katalysatorbelag nicht abdecken. Krusten (z. B. eingebrannte Fleischsaucen oder Zuckerguss) verschlechtern den Reinigungseffekt und können wie folgt vermieden werden:

- Beim Grillieren ein Kuchenblech einschieben.
- Verschmutzungen möglichst rasch nach Gebrauch noch in flüssigem Zustand auftupfen.
- Aluminiumfolie zwischen Backraumboden und Unterhitze einschieben, ☛ siehe «**Anhang:** Zubehör und Ersatzteile».

Hat sich doch eine Kruste gebildet:

- Mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.
- Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen, verbleibenden Rest mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.

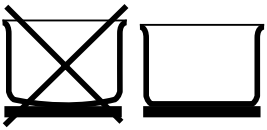
Nur Krusten entfernen. Zurückbleibende Verschmutzungen verschwinden eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung können Flecken zurückbleiben.

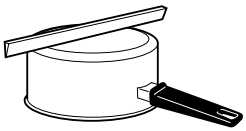
## Zubehör und Ersatzteile

| | |
|---|---|
| Aluminiumfolie für Backraumboden | K 0.2909 |
| Kuchenblech | K 0.4944 |
| Gitterrost | K 0.4844 |
| Bratenschale (Sonderzubehör) | K 0.4942 |
| Türdichtung | K 0.2191 |

## Anwendungshinweise Kochgeschirr

- Bei ungeeignetem Kochgeschirr mit unebenem Boden wird die Wärme nur an den Kontaktstellen weitergeleitet. Dadurch überhitzt und verformt sich die Kochplatte. Aus diesem Grund sollte nur Elektro-Kochgeschirr mit stabilem Boden verwendet werden. Der Boden dieses Geschirrs ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden und die Kochplatte guten Kontakt haben. Das Kochgeschirr darf auf der Kochplatte nicht wackeln.





- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen, die kleiner sind als die Kochplatte, da dabei die Randzone der Platte überhitzt. Dadurch glüht die Platte mit der Zeit aus, und der Chromstahlring um die Platte löst sich oder kann reissen.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte daher nur im Backofen verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochplatte führen.
- Bei der Verwendung von zu grossen Pfannen wird der Pfannenboden ungleichmässig erwärmt und kann dadurch beschädigt werden.
- Oftmaliges Übersieden von Kochgut (besonders, wenn zudem zu kleine Pfannen verwendet werden) kann Lochfrass in der Randzone der Kochplatte verursachen, da dabei Fettsäure auf die Platte einwirkt.

## Tips

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie Tips für die praktische Anwendung des Gerätes und die Zubereitung beliebter Speisen.

### Legende zu Tabellen, allgemeine Hinweise

| | Auflage | Vorheizen | ▭ | °C | Dauer min |
|---|---|---|---|---|---|
| Art des Gerichtes | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 180 | 50 |

**Auflage**
Gitterrost oder Blech in die angegebene Auflage einschieben (Auflage 1 zuunterst).

**Vorheizen**

ja — Vorheizen bis eingestellte Temperatur erreicht ist (gelbe Kontrollampe Heizen erlischt), oder gemäss Angabe in der Tabelle.

nein — Nicht vorheizen

▭ — Wahlschalter-Stellung (Heizart)

°C — Temperatur-Einstellung

**Dauer** — Betriebsdauer in Minuten (Stunden) *

* Die angegebene Betriebsdauer ist ein Richtwert. Je nach Art und Beschaffenheit des Kochgutes kann die effektiv notwendige Betriebsdauer davon abweichen.

# Backen

## Gerührte Teige, Kuchen, Torten

| | Auflage | Vorheizen | | °C | Dauer min |
|---|---|---|---|---|---|
| Biskuitteig (Springform Ø 24 cm) | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 180–190 | 30–40 |
| Cake (25 cm) | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 165–175 | 50–55 |
| Gugelhopf | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 170–180 | 50–55 |
| Biskuitroulade | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 165–175 | 10–13 |
| Lebkuchen (Springform Ø 24 cm) | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 170–180 | 55–60 |
| Quarkkuchen | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 190–200 | 50–55 |
| Rüebli-Torte (Springform Ø 26 cm) | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 170–180 | 55–60 |

## Brühteig, Brandteig

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ofenküchkein, Eclairs | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 190–200 | 30–40 |

## Wähen (Kuchenteig oder Blätterteig)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fruchtwähe (im Originalkuchenblech) mit frischen Früchten und Guss | 3 | ja | Unter-/Oberhitze | 200–210 | 45–55 |
| Fruchtwähe (im Originalkuchenblech) mit gefrorenen Früchten oder frischen, die stark saften (Rhabarber). Guss nach ca. 15–20 Min. auf der Wähe verteilen. | 3 | ja | Unter–/Oberhitze | 200–210 | 40–55 |
| Käsewähe (im Originalkuchenblech) | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 190–210 | 40–50 |
| Wähen in runden Blechen: Kleine und runde Bleche auf Gitterrost | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 200–210 | 50–60 |

## Mürbeteig

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Mürbeteig mit Früchten | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 200 | 45–50 |

## Blätterteig

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Apérogebäck (je nach Grösse) | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 170–180 | 15–20 |
| Schinken- und Mandelgipfeli (je nach Grösse) | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 200–210 | 20–30 |
| Apfelstrudel | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 190–200 | 40–45 |
| Filet im Teig | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 200–210 | 35–45 |

## Kleingebäck

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Mailänderli, Spitzbuben | 3 | ja | Unter-/Oberhitze | 170–180 | 15–20 |
| Guetzli zum Trocknen<br>Türe bis zur Rasterstellung offen, auf gut gefettetes Backblech legen, 24 Stunden trocknen lassen | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 140–160 | 20–25 |
| Haselnuss-, Kokos- oder Baumnussmakrönli | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 140–170 | 20–25 |
| Meringues | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 90 | 120 |

## Hefeteig

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Brot (je nach Grösse) | 2 | ja, 5 min | Unter-/Oberhitze | 220–230 | 45–50 |
| Zopf | 2 | ja, 5 min | Unter-/Oberhitze | 200–210 | 35–45 |
| Pizza | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 230–250 | 35–40 |
| Rosenkuchen, Hefekranz | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 190–200 | 35–40 |
| Hefegipfeli | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 180–190 | 15–25 |

## Aufläufe und Soufflés

| | Auflage | Vorheizen | | °C | Dauer min |
|---|---|---|---|---|---|
| Süsse und pikante Aufläufe | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 200–210 | 40–45 |
| Süsse und pikante Soufflés | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 180–190 | 50–55 |
| Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln) | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 190–200 | 55–60 |

## Garen im Römertopf

- Römertopf vor Benutzung 15 Minuten lang wässern.
- Im geschlossenen Topf in den kalten Ofen geben.
- Deckel nicht wegnehmen, bis auf die letzten 15–20 Minuten der Backzeit, um noch etwas Bräunung zu geben.

| | | Auflage | Vorheizen | | °C | Dauer min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Poulet | 1 kg | 1 | nein | Unter-/Oberhitze | 220–250 | 60–70 |
| Braten | 1 kg | 1 | nein | Unter-/Oberhitze | 220–250 | 90–100 |
| Hackbraten | ca. 800 g | 1 | nein | Unter-/Oberhitze | 220–250 | 40–50 |

## Braten

### Geflügel

| | | Auflage | Vorheizen | | °C | Dauer min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Poulet, Kerntemperatur 85–90 °C * | 1,2 kg | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 250 | 50–55 |

### Wild, Lamm

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Rehrücken, Kerntemperatur 65–70 °C * | 2 kg | 3 | ja | Unter-/Oberhitze | 220–250 | 30–40 |
| Gigot<br>Kerntemperatur: saignant 55 °C, à point 65–70 °C * | 1,5 kg | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 220–250 | 50–60 |

### Schweinefleisch

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Schweinsbraten, Kerntemperatur 85–90 °C * | 1 kg | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 250 | 60–70 |

### Rindfleisch

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Roastbeef<br>Kerntemperatur: saignant 55 °C, à point 60 °C * | 1 kg | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 275 | 25–40 |
| Hackbraten, Kerntemperatur 80 °C * | 1 kg | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 220–240 | 40–45 |

### Kalbfleisch

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kalbsbraten, Kerntemperatur 75–80 °C * | 1 kg | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 220–230 | 50–60 |

### Fische

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dorschfilet, pochiert (in Pyrexform) | 700 g | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 220 | 20 |

* Temperatur in der Mitte der Fleischstücke, mit Fleischthermometer gemessen.

## Garen bei Niedertemperatur

Geeignet für zarte Fleischstücke.

Vorgang:
- Backofen vorheizen.
- Fleisch in der Pfanne anbraten.
- Fleisch in ein flaches Geschirr geben.
- Geschirr auf Gitterrost in Auflage 1 einschieben.
- Von Zeit zu Zeit kontrollieren.

| | | Auflage | Vorheizen | ▭ | °C | Dauer h |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Roastbeef<br>Kerntemperatur à point 55-60 °C * | 1 kg | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 80 | 2½–3½ |
| Rindsfilet<br>Kerntemperatur à point 55-60 °C * | 800 g | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 80 | 2–3 |
| Schweinsbraten, Nierstück<br>Kerntemperatur 75 °C * | 800 g | 1 | ja | Unter-/Oberhitze | 100–110 | 3–4 |

* Temperatur in der Mitte der Fleischstücke, mit Fleischthermometer gemessen.

## Dörren

- Nur gesunde, reife Früchte und Gemüse verwenden.
- Die sauberen, gedünsteten, geschnittenen und evtl. blanchierten Früchte, Gemüse, Pilze oder Kräuter auf dem Gitterrost, der vorher mit Backpapier (Back-Rein Papier) belegt wurde, oder auf Kuchenblech auslegen.
- Die Backofentüre etwa 2 cm weit offen lassen (Kelle einschieben).

| | Auflage | Vorheizen | ▭ | °C | Dauer h |
|---|---|---|---|---|---|
| Äpfel mit oder ohne Schale,<br>in Schnitze oder Ringe geschnitten | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 70 | 13–15 |
| Pilze<br>in ca. 2 mm dicke Scheiben geschnitten | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 50–60 | 4–5 |
| Kräuter | 2 | ja | Unter-/Oberhitze | 45–60 | ¾–1 |

## Sterilisieren

- Nur Gläser mit gleichem Fassungsvermögen verwenden.
- 5 Gläser miteinander sterilisieren.
- Die Gläser mit Deckel, Gummi und Bügel verschliessen.
- Die Gläser so auf ein Kuchenblech oder Gitterrost stellen, dass sie einander nicht berühren.
  (Das Kuchenblech verhindert eine Verschmutzung des Backraums durch auslaufende Säfte.)

Die Früchte werden in drei aufeinanderfolgenden Phasen sterilisiert:

| | Auflage | Vorheizen | | °C | Dauer min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Aufwärmen**<br>Bei allen Gläsern müssen in der Flüssigkeit deutlich sichtbar Blasen aufsteigen (perlen). Backofentüre erst nach der Aufwärmzeit und nur so weit öffnen, wie zur Kontrolle nötig ist | 1 | nein | Unterhitze | 110–130 | 90–120 |
| Backofen ausschalten, Türe geschlossen lassen:<br>Bei Steinobst: (je nach Reifegrad)<br>Bei Kernobst: (je nach Reifegrad) | | | aus | | <br>15–30<br>30–45 |
| **Abkühlen**<br>Türe bis Rasterstellung öffnen. | | | | | 30 |

## Anschliessend Gläser ganz abkühlen lassen:

- Im Backofen bei geöffneter Türe oder die Gläser auf ein Tuch oder Holzbrett an einen zugfreien Ort stellen und mit einem Tuch zudecken.
- Wenn die Gläser ganz abgekühlt sind, Dichtheit kontrollieren!

## Stichwortverzeichnis


| | | |
|---|---|---|
| | 6-Stufen-Schalter für Kochstellen | 12 |
| **A** | Aluminiumfolie auf Backraumboden | 10 |
| | Anwendungshinweise Kochgeschirr | 17 |
| | Anzeige | 6 |
| | Aufbau des Gerätes | 6 |
| | Auflage | 18 |
| | Auflagengitter entfernen | 14 |
| **B** | Backen | 19 |
| | Backofen einbrennen | 8 |
| | Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten | 11 |
| | Backofenbetrieb | |
| | ausschalten | 9 |
| | Backofentemperatur einstellen | 9 |
| | einschalten | 9 |
| | Heizart wechseln | 10 |
| | Backofenlüftung | 11 |
| | Betriebsstufen | 11 |
| | Backofentüre entfernen | 14 |
| | Bedienungselemente | 6 |
| | Beschreibung Gerät | 5 |
| | Braten | 20 |
| **D** | Datenschild | 29 |
| | Dörren | 21 |
| **E** | Entsorgung | 4 |
| | Ersatzteile | 17 |
| **F** | Fabrikations-Nummer | 29 |

| | | |
|---|---|---|
| **G** | Garen bei Niedertemperatur | 21 |
| | Gerätedaten | 29 |
| | Geräteschublade entfernen | 14 |
| | Gusskochplatten einbrennen | 8 |
| **H** | Heizarten | 9 |
| **I** | Inbetriebnahme, erste | 2/8 |
| **K** | Katalytische Selbstreinigung | 16 |
| | Kochgeschirr | 17 |
| | Kochplatten/Kochzonen ein- und ausschalten | 13 |
| **R** | Reinigung | |
| | Aussenreinigung | 15 |
| | Backraum | 15 |
| | Gusskochplatten | 15 |
| | Katalytische Selbstreinigung | 16 |
| | Römertopf | 20 |
| **S** | Sicherheitshinweise | 2 |
| | Sicherheitshinweise Kochherd | 12 |
| | Sterilisieren | 22 |
| **T** | Tips | |
| | Backen | 19 |
| | Braten | 20 |
| | Dörren | 21 |
| | Garen bei Niedertemperatur | 21 |
| | Garen im Römertopf | 20 |
| | Legende zu Tabellen | 18 |
| | Sterilisieren | 22 |
| | Türdichtung entfernen | 14 |
| **V** | Vorheizen | 18 |
| **Z** | Zubehör | 17 |

Konzeption und Realisation:
Dokman AG, 8049 Zürich
Generalunternehmung für Produkte-, Markt- und Unternehmenskommunikation

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier,
ein Beitrag an den Umweltschutz.

## Gerätedaten/Datenschild

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier ein und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Service-Kleber (kleben Sie diesen an einer gut ersichtlichen Stelle oder in Ihrer Telefon-Agenda ein).

FN Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein oder der Original-Rechnung, bzw. auf dem Datenschild Ihres Gerätes.
Das Datenschild befindet sich:

- unterhalb der Backofentüre auf der linken Seite zwischen den Lamellen oder
- links am Rand der Öffnung zur Geräteschublade (Schublade leicht herausziehen).

**Bei Betriebsstörungen erreichen Sie unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850 das nächste Service-Center der V-ZUG AG.**

Um Fehlmeldungen zu vermeiden, prüfen Sie bitte vor der Anforderung eines Servicemonteurs, ob:

– die Sicherungen intakt oder die Sicherungsautomaten eingeschaltet sind,
– das Gerät richtig in Betrieb gesetzt worden ist,
– das Kochgeschirr in Ordnung ist.

## Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer und technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an den **Hauptsitz in Zug,** Tel. 041/767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr einen Servicevertrag abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 1995

**V-ZUG AG • Industriestrasse 66 • 6301 Zug**
Telefon 041/767 67 67

**Service-Center: Telefon 0800 850 850**

I 410.00
0596/3.5